

# BIBBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

39 duemila



BIBENDA 39 DUEMILAUNDICI



ROSSESE DI DOLCEACQUA, LUCE DALLE VIGNE VERTICALI

# ROSSESE DI DOLCEACQUA

## LUCE DALLE VIGNE VERTICALI

ARMANDO CASTAGNO



*Batte su rupi scabrose e torna indietro opalescente, polverizzata, lattea; tocca il mare e scintilla. È una luce diversa che si sparpaglia su questa pietrosa terra di silenzi, dimenticata al confine di tutti i mondi ai quali appartiene: è al limite orientale dell'Occitania, a quello occidentale dell'Italia, a quello settentrionale del Mediterraneo, a quello meridionale delle Alpi. L'ultimo lembo del paese è un luogo allusivo, e per questo letterario. Sembra, ecco, di poterlo osservare solo di sponda: il senso, le vicende, il carattere e i costumi lasciano orme profonde nell'ambiente e nei volti delle persone, ben più che nei loro ambigui racconti, colmi di sottintesi.*



## ❖ TERRE BIANCHE

I primi vigneti familiari all'Arcagna li mise a dimora Tommaso Rondelli verso il 1870; nel 1985 il discendente Claudio, suo fratello Paolo e il cognato di quest'ultimo Franco Laconi hanno ampliato la superficie vitata in modo rilevante, dando l'autentico "via" al nuovo corso produttivo. Di quel terzetto di visionari, resta oggi solo Franco, che affianca in Filippo Rondelli, 33 anni (figlio di Claudio, mancato nel 1998), uno dei personaggi fondamentali per il presente e il futuro del Rossese di Dolceacqua; conoscerlo per credere. L'enologo è Mario Ronco. Si lavorano tre corpi di vigneto, per un totale di 8,5 ettari: nel quadro di una gamma variegata di etichette, ne vengono realizzate due di Rossese, il classico "annata", stabilmente tra i migliori della denominazione - strabiliante il 2010 (91/100), acciugoso, pepato, suadente di fragola e ciliegia, molto composto all'assaggio - e il Superiore Bricco Arcagna, prodotto interamente in barrique con protocollo "borgognone" (vi svolge anche la malolattica), del quale abbiamo assaggiato un bel campionario di annate. Il Bricco Arcagna 2010 (91) sa di mare e mora di gelso, con un tocco di fiori bianchi e pepe, e una nuance di albicocca disidratata che prende piede nel bicchiere col passare dei minuti; la silhouette gustativa è matura ma mai pesante, molto promettente; lo abbiamo approcciato tuttavia in una fase embrionale. Il Bricco 2007 (89) ha un po' di legno in esubero, e il profilo ne resta condizionato nonostante il suo ottimo rapporto con l'aria ne liberi in mezz'ora un profilo aromatico più elegante, con una mirabolante anguria accanto a note di rosa e, di nuovo, pepe nero. All'assaggio ha classe, espansione, finale misurato. Serio, profondo e spiccatamente minerale il Bricco Arcagna 2005 (90); il tono è autunnale e un po' amaro, di corteccia, bacche ed erbe selvatiche, rovere e cenere; al gusto è definito da un'acidità dal calibro preciso. Il 2004 (87) è piuttosto "avanti": tocca al naso il rabarbaro, la scorza d'arancia e l'agrume candito, e la beva è filante e aggraziata, scandita dall'acidità; i ritorni di tisana ne consigliano un'apertura in tempi rapidi. Il 2003 (88) è estroverso e accalorato, profuma di kaki maturo e miele grezzo, ha un calore controllato, medie dimensioni, granitica resistenza all'ossidazione; il finale è ferroso, inaspettatamente severo. Alla cieca, il più facile da riconoscere è il 2002 (85), che richiama l'umidità dell'annata nei toni di resina e muffa, e che tuttavia ha conservato una nota fruttata pressoché integra di ciliegia rossa. Anche al sorso, scorrevole e diluito nella parte centrale, ha la dinamica inconfondibile dei suoi coetanei. Straordinario il Bricco Arcagna 1996 (94), il vertice dell'assaggio. Era un fuoriclasse da giovane, e lo è ancora: profuma di arancia, giglio, mela annurca, cedro e ruggine, con una inequivoca nota minerale di sfondo; la bocca è tesa, ruvida, espressiva e davvero lunghissima. Ha chiuso l'assaggio un documento raro quale il Bricco Arcagna 1990 (82), evoluto su note di chinotto e spezie scure, brodo ristretto e terra umida; la fibra gustativa è un po' allentata, e sembra aver dato il meglio in anni passati.



## ❖ MACCARIO-DRINGENBERG

Affiancata nel lavoro di vigna e di cantina dal marito Götz Dringenberg, Giovanna Maccario rappresenta la quinta generazione familiare di produttori a San Biagio della Cima. Il capostipite dell'intrapresa enoica fu - fine Ottocento - Giovanni Antonio Maccario, e a Luvaira ci sono ancora piante di Rossese di quando era in attività (1890); Giovanna è la figlia di Mario, scomparso davvero troppo presto, a 54 anni, nel 1991. Oltre alla veneranda parcella citata, al Luvaira vengono lavorate altre due parcelle più giovani, anch'esse ad alberello, per un totale di appena 0,8 ettari; al Posaù circa 1,2 ettari, di età media attorno ai 55 anni. Enologo consulente è Livio Soria. Nel quadro della produzione recente, ed è ottimo segno, il vino migliore è l'ultimo, o meglio gli ultimi, quelli del 2010, strepitosi. Il Rossese classico (91/100) ha bouquet di rara sensualità, con rose rosse, ribes, lentisco e un pepe nero che pare macinato nel vino; all'assaggio è graduale, delicato, soave. I due "Superiore" della stessa annata sono stati assaggiati prima dell'assemblaggio, per parcelle, e dunque rinunciando a valutarli; il Posaù 2010 mostra globalmente una buona coesione d'insieme e la tipica maturità del "cru": prugna, tabacco scuro e cerino nella parcella mediana, inchiostro, rosa e rabarbaro in quella alta, di finezza maggiore. Dei due Luvaira 2010, quello dalle vigne giovani ha una diffusione palatale e una qualità acida davvero splendide, e un gran profumo di geranio, rosa, pepe bianco e amarena in gelatina, quello dalle vigne centenarie è più sulla mora d'agosto, la liquirizia gommosa e il tè nero, con spessore tannico ed estrattivo in

